

Lexique	Catégorie	Définition
A Acerbe	dégustation	Se dit d'un vin rendu âpre et vert par un fort excès de tanin et d'acidité
Acide	dégustation	Une des quatre saveurs fondamentales avec le sucré, l'amer et le salé
Acidité	dégustation	Présente sans excès, l'acidité contribue à l'équilibre du vin en lui apportant fraîcheur et vivacité
Acidulé	dégustation	Qualifie un vin dont l'acidité est assez élevée pour être à la limite de l'agrément
Agressif	dégustation	Se dit d'un vin montrant trop de force et attaquant désagréablement les muqueuses
Aigreur	dégustation	Caractère acide, élevé, assorti d'une odeur particulière rappelant celle du vinaigre
Aimable	dégustation	Vin dont tous les aspects sont agréables et pas trop marqués
Alcool	vinification	Composant le plus important du vin après l'eau, lui amenant son caractère chaleureux
Amertume	dégustation	Normale pour certain vin rouge jeune et riche en tanin, défaut pour les autres
Ampélographie	viticulture	La science qui permet l'identification des cépages. Celle-ci se base sur l'observation des bourgeons, feuilles, rameaux...
Ample	dégustation	Se dit d'un vin harmonieux, donnant l'impression d'occuper pleinement et longuement la bouche
Anguleux	dégustation	Qualifie un vin dont l'astringence et/ou l'acidité domine les autres caractères, donnant une impression de dureté
A.O.C.	viticulture	Appellation d'Origine Contrôlée
Apreté	dégustation	Sensation rude, un peu râpeuse, provoquée par un fort excès de tanin

Astringence	dégustation	Caractère un peu âpre et rude en bouche, souvent présent dans les jeunes vins rouges
B Bouche	dégustation	Terme désignant l'ensemble des caractères perçus dans la bouche
Brûlé	dégustation	Qualificatif, parfois équivoque, d'odeurs diverses, allant du caramel au bois brûlé
Brut		On appelle brut des vins effervescents comportant très peu de sucre, brut zéro correspond à nul en sucre
C Capiteux	dégustation	Caractère d'un vin très riche en alcool, jusqu'à en être fatigant
Caudalie	dégustation	Unité de mesure de la durée de persistance en bouche des arômes après la dégustation / 1 seconde = 1 caudalie
Cépage	viticulture	Variété de vigne
Chai	vinification	Lieu/local d'entreposage des vins, pour leur vieillissement en barriques ou en bouteilles avant l'expédition
Chair	dégustation	Caractéristique du vin donnant dans la bouche une impression de plénitude et de densité, sans aspérité
Chaleureux	dégustation	Se dit d'un vin procurant, notamment par sa richesse alcoolique, une impression de chaleur
Charnu	dégustation	Se dit d'un vin ayant de la chair, du corps avec une certaine suavité
Charpenté	dégustation	Bonne constitution d'un vin avec prédominance tannique ouvrant de bonnes possibilités de vieillissement
Corps	dégustation	Caractère d'un vin alliant une bonne charpente et de la chair

Corsé	dégustation	Se dit d'un vin ayant du corps et présentant une certaine richesse alcoolique (riche en degrés)
Court	dégustation	Se dit d'un vin laissant peu de trace en bouche après sa dégustation
D Degré Alcoolique	vinification	Richesse du vin en alcool exprimée en général en degré (correspondant au pourcentage de volume d'alcool contenu dans le vin)
Cosage	vinification	Apport de sucre sous forme de liqueur d'expédition à un vin champagnisé après le dégorgement
Coux	dégustation	Termes s'appliquant à des vins sucrés
Dur	dégustation	Le vin dur caractérisé par un excès d'astringence et d'acidité, mais pouvant parfois s'atténuer avec le temps
E Effervescent	dégustation	Se dit d'un vin dégageant des bulles de gaz
Elevage	vinification	Période de conservation des vins, en vue de leur vieillissement
Empyreumatique	dégustation	Famille olfactive regroupant des odeurs de cuit, de grillé, de fumé, de torréfaction etc.
Enveloppé	dégustation	Se dit d'un vin/riche en alcool, mais dans lequel le moelleux domine
Epais	dégustation	Se dit d'un vin très coloré, donnant en bouche une impression de lourdeur et d'épaisseur
Epanoui	dégustation	Qualitatif d'un vin équilibré qui a acquis toutes ses qualités de bouquet
Équilibré	dégustation	Désigne un vin dans lequel l'acidité et le moelleux s'harmonisent (ainsi que le tanin pour le rouge)
F Fatigué	dégustation	Terme s'appliquant à un vin ayant perdu provisoirement ses qualités (par

	exemple après un transport) et nécessitant un repos pour les retrouver
Féminin	dégustation Caractérise les vins offrant une certaine finesse et d'élégance
Fermé	dégustation S'applique à un vin jeune qui n'a pas encore acquis beaucoup de bouquet et qui nécessite d'être attendu pour être dégusté
Fermentation	vinification Phénomène de transformation du sucre du raisin en alcool sous l'action des levures
Finesse	dégustation Qualité d'un vin délicat et suave
Fondu	dégustation Désigne un vin, notamment un vin vieux, dans lequel différents caractères se mêlent harmonieusement entre eux pour former un ensemble homogène
Frais	dégustation Se dit d'un vin légèrement acide, mais sans excès, qui procure une sensation de fraîcheur
Franc	dégustation Désigne l'ensemble d'un vin ou l'un de ses aspects (couleur, bouquet, goût,...) sans défaut ni ambiguïté
Friand	dégustation Qualificatif d'un vin, à la fois, frais et fruité
Fût	Vinification Tonneau (ou barrique) en bois de chêne dans lequel un vin est mis en vieillissement. Son volume est variable suivant les régions
G Garde	dégustation Vin de garde. Désigne un vin montrant une belle aptitude au vieillissement
Généreux	dégustation Caractère d'un vin riche en alcool, mais sans être fatigant, à la différence d'un vin capiteux et présentant une certaine richesse en parfums et goûts.
Glissant	dégustation Synonyme de coulant

Glycérol	vinification	Trialcool légèrement sucré, issu de la fermentation du jus de raisin, qui donne au vin son onctuosité
Gouleyant	dégustation	Se dit d'un vin frais, léger qui glisse agréablement dans le gosier
Gras	dégustation	Synonyme d'onctueux
H Harmonieux	dégustation	Se dit d'un vin présentant des rapports heureux entre ses différents caractères, allant au-delà du simple équilibre
I Intense	dégustation	Vin concentré, riche en arômes et à la robe vive
J Jeune	dégustation	Qualificatif très relatif pouvant désigner aussi bien un vin de l'année déjà à son optimum, qu'un vin ayant passé sa première année sans être développé
L Larmes	dégustation	Traces laissées par le vin sur les parois du verre lorsqu'on l'agite ou l'incline
Léger	dégustation	Se dit d'un vin peu coloré et peu corsé, mais équilibré et agréable. En général, à boire assez rapidement
Liquoreux	dégustation	Vins blancs riches en sucre, obtenus à partir de raisins sur lesquels s'est développée la pourriture noble, et se distinguant entre autres par un bouquet spécifique
Long	dégustation	Se dit d'un vin dont les arômes laissent en bouche une impression plaisante et persistante après la dégustation. On dit aussi "une bonne longueur"
Lourd	dégustation	se dit d'un vin excessivement épais
MMâche	dégustation	Terme s'appliquant à un vin possédant à la fois, épaisseur et volume et qui, par

		image, donne l'impression qu'il pourrait être mâché
Massif	dégustation	Vin puissant, compact, charpenté
Millésime	viticulture	Année de récolte du vin
Mince	dégustation	Qualifie un vin léger, dont les différents caractères ont peu d'intensité
Moelleux	dégustation	S'appliquant généralement à des vins blancs doux se situant entre les secs et les liquoreux. Se dit aussi, à la dégustation, pour un vin gras avec peu d'acidité
Mousseux	vinification	Vins effervescents rentrant dans les catégories des vins de table et des V.Q.P.R.D.
Moût	vinification	Jus de raisin obtenu, après que les raisins ont été pressés et avant son entrée en fermentation
N Nerveux	dégustation	Se dit d'un vin marquant le palais par des caractères bien accusés et une pointe d'acidité, mais sans excès
Net	dégustation	Se dit d'un vin franc, aux caractères bien définis
Note	dégustation	Odeur ou caractéristique olfactive que l'on perçoit d'un vin
O Œnologie	vinification	Science qui traite du vin, de sa préparation, de sa conservation, des éléments qui le constituent
Œnologue	vinification	Technicien qui possède la connaissance de l'œnologie
Onctueux	dégustation	Qualificatif d'un vin se montrant en bouche, agréablement moelleux, gras
Opulent	dégustation	Vin riche et bien constitué
P Perlant	dégustation	Se dit d'un vin dégageant de petites bulles de gaz carbonique

Persistance	dégustation	Phénomène se traduisant par la perception de certains caractères du vin après que celui-ci eût été avalé. Une bonne persistance est un signe positif
Pétillant	dégustation	Désigne un vin dont la mousse est moins forte que celle des vins mousseux
Piqué	dégustation	Qualificatif d'un vin atteint d'acescence, maladie se traduisant par une odeur aigre et prononcée
Piqûre	dégustation	Piqûre acétique, synonyme d'acescence
Plein	dégustation	Se dit d'un vin ayant les qualités demandées à un bon vin, et qui donne en bouche une sensation de plénitude
Pointu	dégustation	Vin agressif et acide
Puissance	dégustation	Caractérise un vin qui est à la fois plein, corsé, généreux et d'un riche bouquet
R Raisin de cuve	viticulture	C'est le fruit de la vigne destiné à la production de vin
Raisin de table	viticulture	C'est le fruit de la vigne destiné à être consommé frais
Râpeux	dégustation	Se dit d'un vin très astringent, donnant l'impression de râcler le palais
Riche	dégustation	Qualificatif d'un vin coloré, généreux, puissant et en même temps équilibré
Robuste	dégustation	Vin charpenté, vigoureux mais rustique
Rond	dégustation	Se dit d'un vin dont la souplesse, le moelleux, et la chair donnent en bouche une agréable impression de rondeur
Rugueux	dégustation	Se dit d'un vin riche en aspérités aux tanins assez durs qui passent sur la langue comme une lime
Rustique	dégustation	Vin net, sincère, sans élégance mais sans vulgarité, aux arômes simples et agréables

S Sage	dégustation	Vin harmonieux et correctement vinifié, sans prétention ni intensité
Sec	dégustation	Pour les vins tranquilles, caractère dépourvu de saveur sucrée (moins de 49 grammes par litre), pour les vins effervescents, caractère peu sucré (moins de 35 grammes par litre)
Solide	dégustation	Se dit d'un vin bien constitué, possédant notamment une bonne charpente
Sommelier	dégustation	Dans un hôtel ou un restaurant, le sommelier est celui ou celle qui est chargé du choix, de l'achat, de la conservation et du service des clients.
Souple	dégustation	Se dit d'un vin coulant, dans lequel le moelleux l'emporte sur l'astringence
Soyeux	dégustation	Qualificatif d'un vin souple, coulant, moelleux et velouté, avec une nuance d'harmonie et d'élégance
Structure	dégustation	Élément qui donne des informations sur la constitution et la charpente, c'est-à-dire l'intensité des tanins. Mieux un vin est structuré, plus longtemps il durera.
Suave	dégustation	Se dit d'un vin très agréable, bien équilibré, onctueux et harmonieux
T Tanin	dégustation	Substance se trouvant dans le raisin, et qui apporte à un vin sa capacité de longue conservation et certaines de ses propriétés gustatives
Tannique	dégustation	Caractère d'un vin laissant apparaître une note d'astringence due à sa richesse en tanin
Tendre	dégustation	Se dit d'un vin souple et rond en bouche
Tenue	dégustation	Qualifie un vin bien structuré, bien équilibré et complet

Terroir	viticulture	Association entre le type de sol, un climat, une variété de vigne et le savoir-faire de l'homme
Tranquille	dégustation	Un vin tranquille, désigne un vin non effervescent
V Velouté	dégustation	Se dit d'un vin à la fois souple, fondu et harmonieux
Vendanges	viticulture	Opération de récolte des raisins lorsqu'ils ont atteint leur maturité
Vert	dégustation	Se dit d'un vin très jeune qui n'est pas encore fait ou d'un vin acide
Vieux	dégustation	Terme pouvant avoir différentes acceptations, mais en général un vin ayant plusieurs années
Vif	dégustation	Se dit d'un vin frais et léger, avec une petite dominante acide/mais sans excès
Vigoureux	dégustation	Vin charpenté, équilibré, alcoolisé, moelleux et corsé
Vin	vinification	Boisson résultant exclusivement de la fermentation du raisin ou du jus de raisin
Vin de pays	vinification	Catégorie de vin qui possède une origine géographique précise
Vin de table	vinification	Catégorie de vin d'origine européenne ou nationale
Vineux	dégustation	Se dit d'un vin possédant une certaine richesse alcoolique et présentant, de façon nette, les caractéristiques distinguant le vin des autres boissons alcoolisées.
Vin primeur ou nouveau	vinification	Vin commercialisé dans les mois suivant la récolte. Il est destiné à être bu jeune
Vinification	vinification	Ensemble des opérations qui permettent de transformer le raisin en vin.

Viril	dégustation	Se dit d'un vin à la fois charpenté, corsé et puissant.
Volume	dégustation	Caractéristique d'un vin donnant l'impression de bien remplir la bouche.